

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**Formato: FTP
Revisión: 14.04.20
Página: 1 de 4Nombre
Comercial**TARTA DE BOMBON**

07523085

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tarta de Chocolate con base y tapa de láminas de bizcocho de chocolate relleno de crema de chocolate y recubierta toda de trufa. Está rebozada de fideo de chocolate y bañada en cobertura con una corona de trufa.

Se presentan en envase individual de cartón CRAFT, sobre bandeja de cartón y blonda protectora de parafina, con un peso aproximado de 1.800 grs (tolerancia: \pm 5%)

INGREDIENTE	COMPOSICIÓN
CREMA DE CACAO	Agua, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, almidón modificado E1442, estabilizantes E460 y E466, grasa vegetal (palma), sal, conservador E202, colorantes E171, E160a y E120, acidulantes E330 y E332ii, aroma, emulgentes E471 y E475. , crema de chocolate: azúcar, aceites y grasas vegetales (girasol, palmiste y palma), cacao desgrasado (16%), AVELLANA , emulsionante: lecitina de SOJA , aromas. Estabilizante: dextrosa, gelatina, almidón modificado
BIZCOCHO	Preparado de bizcocho (azúcar, harina de TRIGO , almidón de TRIGO , emulgentes (E-475, E-471), dextrosa, gasificantes (E-450i, E-500ii), estabilizante (E-412)), HUEVO líquido pasteurizado, agua, cacao desgrasado en polvo, preparado para emulsionar (agua, emulgentes (E471 , E477 y E470a), estabilizante (E1520,sal)).
TRUFA	Mix vegetal (Agua, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste 26,7%), azúcar, estabilizantes E420ii, E463, proteínas de LECHE , emulsionantes E472e, lectina de soja (E322), E472b, sal, aromas, colorante: beta carotene (E160a),) azúcar, crema de chocolate: azúcar, aceites y grasas vegetales (girasol, palmiste y palma), cacao desgrasado (16%), AVELLANA , emulsionante: lecitina de SOJA , aromas. Estabilizante: dextrosa, gelatina, almidón modificado
ALMIBAR	Agua, azúcar
CREMA DE BAÑO	azúcar, aceites y grasas vegetales (girasol, palmiste y palma), cacao desgrasado (16%), AVELLANA , emulsionante: lecitina de SOJA , aromas. Estabilizante: dextrosa, gelatina, almidón modificado

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Formato: FTP
	Nombre Comercial	TARTA DE BOMBON	Revisión: 14.04.20 Página: 2 de 4

FIDEO DE CHOCOLATE	Azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmaste), cacao en polvo, jarabe de azúcares, emulgente (lecitina de SOJA), agente de recubrimiento E904, aroma y vainillina.
--------------------	---

INGREDIENTES ALERGÉNICOS			
GLUTEN	SI	CRUSTÁCEOS	NO
HUEVOS O DERIVADOS	SI	PESCADO	NO
CACAHUETES Y DERIVADOS* trazas	SI*	SOJA	SI
LECHE Y DERIVADOS	SI	FRUTOS SECOS	SI
MOSTAZA Y DERIVADOS	NO	SÉSAMO	NO
MOLUSCOS	NO	ALTRAMUCES	NO
APIO	NO	SULFITOS (concentración > 10 mg/Kg SO ₂)	NO

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Formato: FTP
	Nombre Comercial	TARTA DE BOMBON	Revisión: 14.04.20 Página: 3 de 4

DISPOSICIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO		
CARACTERÍSTICAS	CONCEPTOS	
ORGANOLÉPTICAS	COLOR: Negro en toda la superficie. ASPECTO: Forma redonda (32cm de diámetro* 4 cm) TEXTURA: Abizcochada, compacta y cremosa. OLOR Y SABOR: Dulce y a Chocolate, típicos de estos productos	
FÍSICO-QUÍMICAS	PARÁMETRO	TOLERANCIA
	Peso (gramos)	1800
	Altura (mm)	35-40
	Diámetro (mm)	320
MICROBIOLÓGICAS	PARÁMETRO	TOLERANCIA
	Salmonella y Shigella (*)	Ausencia ufc/ 30 g
L.monocytogenes (**)	NO PRESENCIA	
DISPOSICIONES TÉCNICAS DE LOS ANÁLISIS		
R. DECRETO: 496/2010 Reglamento CE 2073/2005 Criterios Microbiológicos de los Alimentos y posteriores modificaciones. Rgtr. 1441/2007 y 229/2019		
CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO		
Conservación en congelación, a temperaturas inferior a -18°C		
FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE. REQUISITOS DE ENTREGA		
Consumirse antes de 365 días desde la fecha de elaboración. Una vez descongelado consumir antes de 5 días.		
TRANSPORTE		
En las condiciones que permitan la correcta conservación del producto.		

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Formato: FTP
	Nombre Comercial	TARTA DE BOMBON	Revisión: 14.04.20 Página: 4 de 4

ENVASE / EMBALAJE	CARACTERÍSTICAS
ENVASE PRIMARIO	<p>Las tartas se envasan en cajas de cartón ondulado sanitario con interior de CRAFT marrón protegido por una blonda de parafina apta para el envase de productos alimenticios.</p> <p>Peso del conjunto: 1900 gramos.</p> <p>Contenido neto por unidad: 1800 gramos aproximadamente (tolerancia: $\pm 5\%$)</p>
EMBALAJE	N/A

DATOS NUTRICIONALES	Por 100 g	
Valor energético	1007	KJ
Valor energético	241	Kcal
grasas	8	g / 100g
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	6.6	g / 100g
hidratos de carbono	39.3	g / 100g
de los cuales:		
- azúcares	30.4	g / 100g
proteínas	2.6	g / 100g
sal	0,37	g / 100g